



DIABLO

PISCO

PISCO RESERVADO

40°

Origen

100% del Valle del Elqui.

Color

Ámbar intenso.

Aroma

Es una fusión perfecta entre frescos y dulces toques de uvas moscatel, junto a elegantes notas de barrica, resultando un aroma placentero y envolvente.

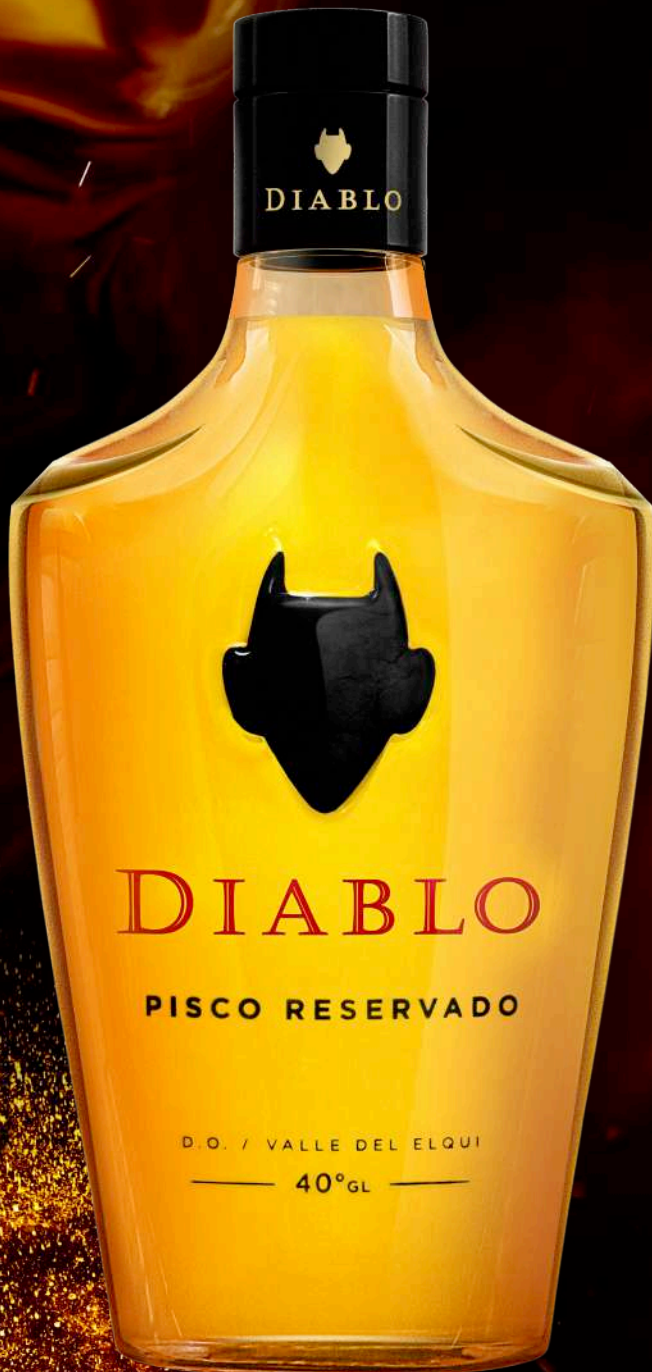
Sabor

Destaca su balance entre intensidad aromática y untuosidad, de final refinado y persistente, resaltan notas nogadas que le entrega el reposo de más de seis meses en barricas de roble francés.

Ocasión

Se muestra tan versátil que puede ser degustado solo, con hielo, en coctelería o con tu bebida favorita.

"Quisimos volver al origen, a la esencia del pisco. Para ello realizamos una fermentación que procura cuidar todo el potencial aromático de uvas seleccionadas a mano, provenientes del Valle del Elqui. En su destilación se trabajó afanosa y cuidadosamente para obtener un alcohol muy amable, suave y versátil".



GLUTEN FREE
SIN AZUCAR ADICIONAL